

Barras de Avena y Ciruela

Makes: 12 porciones

Ciruelas secas son utilizadas en esta receta de barras de avena y ciruela. Rebanadas o picadas son una gran adición a magdalenas (panecillos), pan, galletas, y otras recetas de postres.

Ingredients

aceite antiadherente en aerosol

2 cups avena en ojuelas tradicional

1/2 cup ciruelas secas (picadas)

1/2 cup nueces (picadas si lo desea)

1 teaspoon canela

1/4 teaspoon sal

3/4 cup azúcar morena bien compactada (o 3/4 taza de azúcar regular)

1/3 cup margarina

Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados F. Cubra un molde para hornear de 9x9 con el aceite antiadherente en aerosol de cocinar. Deje a un lado.
2. En un recipiente grande combine la avena, ciruela, canela y sal. Si va a usar nueces, agréguelas también. Deje el plato a un lado.
3. En una olla mediana, combine el azúcar morena y la margarina. Cocine a fuego medio, Revuelva hasta que se derrita.
4. Vierta la mezcla de azúcar sobre la mezcla de

avena, revuelva hasta mezclar todos los ingredientes.
Presione firme y uniforme en el molde para hornear.

5. Hornee por 25 minutos o hasta dorar las esquinas.
Cortar en barras mientras aún estén caliente. Deje enfriar
por completo en el molde, luego vuelva a cortar y sacar
con una espátula. Las barras se pueden envolver
individualmente en envoltura plástica o una bolsa de
plástico sellada.